

RAVIOLI AL HUEVO CON CARNE HERO 420G RAVIOLI THE EGG WITH MEAT HERO 420G



MARCA/BRAND **HERO**

PESO NETO/ NET WEIGHT 420 G

PRODUCTO/ PRODUCT	ES	RAVIOLI AL HUEVO CON CARNE
	EN	RAVIOLI THE EGG WITH MEAT

ENVASE/ CONTAINER	ES	Bote: ½ kg de interior porcelánico y fondo exterior fácil apertura litografiado. Capacidad nominal: 425 ml. Diámetro nominal: 73 mm.		
	EN	Boat: ½ kg of porcelain interior and easy exterior exterior lithographed. Nominal capacity: 425 ml. Nominal diameter: 73 mm.		

EMBALAJE/ PACKAGING	ES	Unidad de embalaje:	12	Unid./Units per pallet:	1584	Palet europeo 80X120
	EN	Packaging unit:	12	Cajas/cases per pallet:	132	European pallet 80x120

INGREDIENTES /INGREDIENTS	ES	<p>Salsa: Agua, tomate (45%), cebolla, azúcar, aceite de girasol, sal, almidón de maíz modificado, aroma y ajo.</p> <p>Pasta: Sémola de trigo duro (19%), y huevo (7,4%).</p> <p>Relleno: Carne de aňojo (9%), pan rallado (harina de trigo, agua, levadura y sal), sal, cebolla y aroma.</p>		
	EN	<p>Sauce: Water, tomato (45%), onion, sugar, sunflower oil, salt, modified corn starch, flavour and garlic.</p> <p>Pasta: Durum wheat semolina (19%), and egg (7.4%).</p> <p>Filling: Meat beef (9%), breadcrumbs (wheat flour, water, yeast and salt), salt, onion and flavour.</p>		

INFORMACION NUTRICIONAL/ NUTRITIONAL INFORMATION	Valores medios		Por 100 g/Per 100g	*%VR	Por 25g /Per 25 g
	VALOR ENERGÉTICO/ENERGY		kJ	370	
		kcal	88		
Grasas/Fat		g	2,5		
de las cuales saturadas/of which saturated		g	0,7		
Hidratos de carbono/carbohydrates		g	13,2		
de los cuales azúcares/of which sugars		g	5,5		
Fibra alimentaria/ Fibre		g	1,9		
Proteínas/ Protein		g	2,2		
Sal/ Salt		g	1,1		

CARACTERISTICAS/ CHARACTERISTICS	FISICO-QUÍMICAS/PHISYCO-CHEMICAL FEATURES		MICROBIOLÓGICAS /MICROBIOLOGICAL FEATURES	
	Sal (NaCl) / Salt (NaCl)%	1,4 ± 0,1	ES	Ausencia de microorganismos capaces de crecer y alterar el producto envasado en las condiciones normales de almacenamiento.
Vacío / Vacuum, mmHg	> 100	EN	Absence of micro organisms able to grow up and alter the product in the normal storage conditions	
Nº piezas / Nº of pieces	24 - 26	ORGANOLEPTICAS/ORGANOLEPTIC FEATURES		
		ES	Típico de un producto precocinado, listo para servir. Aroma y sabor característicos. Exento de olores y sabores anormales	
		EN	Typical of pre-cooked food, ready to serve. Characteristic aroma and flavour, free of strange smell or taste.	

RAVIOLI AL HUEVO CON CARNE HERO 420G RAVIOLI THE EGG WITH MEAT HERO 420G

CONSUMO PREFERENTE/ SHELF LIFE	ES	4 años
	EN	4 years
PROCESO DE PRODUCCION/ PRODUCTION PROCESS	ES	El proceso de elaboración consta de las siguientes etapas: recepción materias primas, inspección, preparación del relleno, preparación de la salsa, preparación de la pasta, formación del ravioli, envasado, cerrado, codificación, esterilización, enfriamiento, etiquetado, paletizado, cuarentena, almacenamiento y expedición.
	EN	The process consists of the following steps: reception of raw materials, inspection, preparation of recipes, packaging, closing, coding, sterilization, cooling, labeling, palletizing, quarantine, storage and dispatch.
IDENTIFICACION DE LOTES/BATCH IDENTIFICATION	ES	En la base se marca en una primera línea el código del producto y la hora de cierre y en una segunda línea la fecha de consumo preferente (día, mes y año).
	EN	At the base, the product code and closing time are marked in a first line, and the preferred date of consumption (day, month and year)
MODO CONSERVACION/ STORAGE	ES	Una vez abierto conservar en el frigorífico.
	EN	Once opened, keep in the refrigerator
CONTROLES REALIZADOS. IMPLANTACION DEL SISTEMA APPCC/ CONTROLS PERFORMED. HACCP SYSTEM	ES	Se realizan controles de materias primas, procesos y productos con el fin de garantizar la calidad de los productos de acuerdo a los exigentes criterios establecidos. De igual forma, se encuentra establecido un Sistema APPCC de acuerdo con lo establecido, entre otros, en el Reglamento (CE) nº 852/2004, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios con el fin de garantizar todos los aspectos relacionados con la Higiene (seguridad y salubridad) de los productos.
	EN	Control of the raw materials, process and finished products are carried out with the aim of guaranteeing the quality of the products according to the strict criteria established. Equally, an HACCP System is implemented for all the production lines according to the established, amongst others, in the EC Regulation nº 852/2004, 29 April 2004, relating to the hygiene of food products in order to guarantee all the aspects concerning Hygiene (safety and healthy) of the products.
INFORMACIÓN ALERGENOS /ALLERGEN INFORMATION	ES	No contiene ninguna sustancia alergénica ni derivados, no declarados en el etiquetado, recogidos en el anexo II del Reglamento 1169/2011.
	EN	It does not contain any allergenic substance or derivatives, non-declared in the labeling, listed in Annex II of Regulation 1169/2011.
INFORMACIÓN OGMs/GMOs INFORMATION	ES	Los ingredientes no están producidos a partir de organismos genéticamente modificados (OGMs) o sus derivados, y por tanto no entran en el ámbito de aplicación del Reglamento 1829/2003.
	EN	The ingredients are not produced from genetically modified organisms (GMOs) or their derivatives, and therefore are not within the scope of Regulation 1829/2003.
INFORMACIÓN NORMATIVA DE ENVASES/ INFORMATION ON PACKAGING REGULATION	ES	Cumple con los Reglamentos 1935/2004, 2023/2006, 1895/2005 y 10/2011 relacionados con envases y contacto con alimentos; y con la Directiva 94/62/EC sobre envasado y residuos de envasado.
	EN	It complies with Regulations 1935/2004, 2023/2006, 1895/2005 and 10/2011 related to packaging and food contact; and Directive 94/62 / EC on packaging and packaging waste.
IRRADIACIÓN/ IRRADIATION	ES	No ha sido tratado con radiaciones ionizantes ni procedimientos similares.
	EN	It has not be treated by irradiation or similar procedures.